



# Fette biscottate home-made

## Ingredienti

500 gr di farina 0

75 gr di zucchero

5 gr di sale

12 gr di lievito fresco

225 gr di acqua

1 albume

4 cucchiaini di olio di semi

1 cucchiaino colmo di malto d'orzo

Per la spennellatura finale:

1 tuorlo

3 cucchiaini di latte

E ricetta sia...dal blog di Paoletta, di anice e cannella, che rappresenta il mio faro nel grande mare dei lievitati, le fette biscottate homemade, semplicissime, leggere (io riduco lo zucchero a una 30na di grammi) da fare tutte le settimane...io infatti non le compro più!

1. Sciogliere il lievito nell'acqua (Iniziate con 210 gr, casomai aggiungete il resto al bisogno, l'assorbimento dipende dalla farina) insieme al malto, lasciar riposare 4 o 5 minuti. Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del sale regolando la consistenza fino ad ottenere un impasto mediamente morbido, aggiungere il sale 5 minuti prima della fine della fase di impastamento, e impastare a mano o nella planetaria per circa 20 minuti fino a che l'impasto è bello elastico.
2. Far riposare l'impasto circa 30 minuti a temperatura ambiente, avendo cura di coprire con pellicola.
3. Suddividere in 3 pezzi, sgonfiare e dare forma arrotondata. Far riposare le pezzature circa 10/15 minuti.
4. Schiacciare, arrotolare stretto formando dei filoncini, avendo cura di sigillare bene alla fine della formatura e lasciando la parte sigillata sotto.
5. Poggiare su carta forno, spennellare con la miscela di tuorlo e latte e lasciar lievitare per circa 1 ora ad una temperatura di 28°circa.
6. A lievitazione ultimata pennellare di nuovo e cuocere in forno a 180/200° per circa 45 minuti, dopo 30 minuti, se la superficie è colorita bene, coprire con carta forno ed abbassare la temperatura a 180°.
7. Far raffreddare su una gratella
8. Far riposare i filoni ben coperti da un telo di cotone, per almeno 18/24h ore a temperatura fresca circa 18°/20°. Se non è possibile, comunque, nel luogo più fresco della casa
9. Affettare i filoni ad uno spessore di 8 mm e passare in forno caldo le fette ottenute a tostare a 160°/180° (secondo il vostro forno) per circa 50/60 minuti. Devono dorare bene, ma soprattutto, asciugarsi benissimo.
10. Far raffreddare le fette tostate in forno semiaperto, e, una volta fredde, chiuderle bene in sacchetti per alimenti o scatole di latta.

IMPORTANTE: io ho formato i filoncini come descritto al punto 4, poi poggiati direttamente su carta forno, e l'impasto si è mantenuto bene anche in cottura.

Prima di tagliare le fette, ho provveduto a "limare" lateralmente 2 o 3 mm. dei filoncini per fare in modo che la fetta avesse la forma classica.

Ma se si preferisce, meglio ancora sarebbe mettere i 3 filoncini o 2, dipende da quanto le volete grandi, dentro a dei piccoli stampi per plumacake imburrati (io non li avevo) anche quelli usa e getta della cuki.

Inoltre: la tostatura come ho indicato nella ricetta, forse non è adatta a tutti i tipi di forno, provate con 140/160° max

E ora ditemi cosa c'è di più bello, magari alla domenica mattina presto, far colazione con una tazzona di latte, le vostre fette biscottate e un filo di miele di quello buono!

Fonte: [Anice e Cannella](#)